



BABELE

Essiccatore

Food Dehydrator / Secador

210mm



Manuale d'uso

User manual

Manual de instrucciones



142mm



ITALIANO



Vi ringraziamo per aver acquistato questo prodotto.

Prima dell'utilizzo, si raccomanda di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione	220-240 V
Frequenza	50 Hz
Potenza	250W
Temperatura	35-70°C

PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

- Il produttore / importatore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un uso non corretto.
- L'uso scorretto o improprio può danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utilizzatore.
- Questo apparecchio non è destinato a fini commerciali, ma solo per uso privato.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione locale corrisponda ai dati tecnici dell'apparecchio.
- Non mettere mai l'apparecchio o il cavo in acqua o altri liquidi. Tuttavia, se l'apparecchio accidentalmente cade in acqua, staccare immediatamente la spina e farlo controllare da personale qualificato prima di utilizzarlo nuovamente. Pericolo di scosse elettriche!
- Un costante controllo è necessario quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso e prima della pulizia.
- Mantenere l'apparecchio e il cavo lontano da superfici calde.
- Assicurarsi che il cavo non possa essere tirato inavvertitamente.
- Staccare sempre la spina dalla presa senza tirare il cavo elettrico.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se è danneggiato, se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danni, farlo controllare e, se necessario, riparare da una persona qualificata.
- Non tentare mai di apportare modifiche o riparare l'apparecchio da soli.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a tende o altri materiali infiammabili.
- Non coprire l'apparecchio con indumenti o altri materiali infiammabili.
- Non posizionare vicino a vasche, lavabi, docce, piscine o altri recipienti contenenti acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili o esplosivi.

- Utilizzare esclusivamente accessori valutati per l'uso con questo apparecchio.
- Non tentare mai di aprire il prodotto da soli.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza .
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche.

USO DELL'APPARECCHIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta:

- Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata in etichetta.
- Lavare il coperchio ed i vassoi dell'apparecchio in acqua tiepida e sapone. La base può essere pulita con un panno umido (non lavare la base sotto l'acqua corrente e non mettere in lavastoviglie).
- L'essiccazione è un modo ideale per conservare gli alimenti senza la necessità di congelare.
- Il flusso controllato di aria calda che circola attraverso il disidratatore asciugherà delicatamente il cibo senza distruggere i nutrienti vitali. Questo vi permetterà di godere di frutta e verdura che sono preparati senza l'utilizzo di sostanze insalubri.

USO

Collocare il cibo sui vassoi. Non coprire completamente il fondo del vassoio in quanto si potrebbe bloccare la circolazione dell'aria.

Nota: Iniziare sempre mettendo il cibo nelle sezioni inferiori del disidratatore. Posizionare i vassoi sulla base di alimentazione.

Mettere il coperchio sull'apparecchio. Durante il processo di disidratazione il coperchio superiore deve sempre essere lasciato sull'apparecchio.

Collegare l'apparecchio alla presa elettrica e accendere l'apparecchio premendo l'interruttore in posizione "On", la luce rossa resterà accesa.

Impostare la temperatura del disidratatore sulla posizione desiderata:

Esempi di temperature da utilizzare:

-Erbe	35-40 ° C
-Verdure	40 ° C
-Pane	40-45 ° C
-Yogurt	45 ° C
-Frutta	55-60 ° C
-Carne, Pesce	65-70 ° C



Quando avete finito di utilizzare l'apparecchio, spegnerlo portando l'interruttore in posizione "Off" e staccare la spina. Lasciare che il cibo si raffreddi, quindi riporlo in appositi contenitori..

Nota: si consiglia di utilizzare tutti e 5 i vassoi ogni volta che si utilizza l'apparecchio, non importa quanti vassoi vengono lasciati vuoti.

ISTRUZIONI AGGIUNTIVE

Lavare sempre il cibo prima di metterlo nell'essiccatore. Non posizionare cibo umido nei vassoi. Tagliare le parti rovinate del cibo prima che venga disidratato. Tagliare i prodotti in modo tale che poggino liberamente tra due vassoi . Il risultato dopo la disidratazione sarà diverso a seconda della dimensione e spessore in cui il cibo è stato tagliato.

Se il cibo collocato nei vassoi superiori subiscono una disidratazione lenta rispetto al cibo nei vassoi inferiori , è possibile modificare la posizione dei vassoi per consentire loro di procedere in modo uniforme . Solitamente nei vassoi superiori ci vuole più tempo rispetto ai vassoi inferiori.

Alcuni frutti con buccia possono essere bolliti per circa 1-2 minuti in acqua calda e poi fatti raffreddare in acqua fredda per ammorbidire la parte esterna. Il cibo deve essere completamente asciutto prima di iniziare il processo di disidratazione.

La durata di disidratazione dipende dalla temperatura e umidità della stanza , le dimensioni , lo spessore e maturazione del cibo ecc

DISIDRATAZIONE FRUTTA

- Lavare la frutta.
- Togliere eventuali semi e tagliare le parti rovinate.
- Tagliare in pezzi, che possono essere posizionati liberamente nei vassoi.
- Se si desidera decolorare la frutta è possibile aggiungere succo di limone sui pezzi tagliati.

DISIDRATAZIONE VERDURE

- Lavare le verdure.
- Tagliare le parti rovinate.
- Posizionare liberamente tra i vassoi.
- E' meglio far bollire le verdure per circa 1-5 minuti , poi metterli in acqua fredda e asciugarli.

DISIDRATAZIONE PIANTE MEDICHE

- Si raccomanda di asciugare le foglie.
- Una volta che le foglie sono secche metterle in sacchetti di carta o barattoli di vetro e conservarle in un luogo buio e fresco.

CONSERVAZIONE FRUTTA DISIDRATATA

- I contenitori utilizzati per lo stoccaggio di prodotti secchi devono essere puliti e asciugati prima dell'uso.
- Per una migliore conservazione di frutta secca , utilizzare contenitori di vetro con coperchi metallici e metterli in un luogo buio e asciutto , dove la temperatura deve essere compresa tra 5-20 ° C.
- Durante la prima settimana dopo l'essiccazione, è meglio controllare se c'è umidità presente nel contenitore. Se si riscontra presenza di umidità , significa che i prodotti non sono stati completamente disidratati.

Attenzione ! Non collocare prodotti caldi o tiepidi nel contenitore per la conservazione.

PREPARAZIONE PRELIMINARE DI VEDURE

Si consiglia di far bollire le verdure come fagiolini, cavolfiore, broccoli, asparagi e patate.

- Mettere le verdure in una casseruola con acqua bollente per circa 3-5 minuti. Poi versare l'acqua e mettere le verdure all'interno dell'apparecchio.

TABELLA PER VERDURE

Verdura	Preparazione	Durata del processo (ore)
Carciofi	Tagliare a listarelle (3-4mm)	5-13
Melanzane	Spelare e tagliare a listarelle (6-12mm)	6-18
Broccoli	Sbucciare e tagliare a vapore per 3-5 min	6-20
Funghi	Tagliare a fettine e asciugare bene	6-14
Fagiolini	Tagliare e far bollire	8-26
Cavolo	Sbucciare e tagliare a strisce (3m)	6-14
Cavolini di Bruxelles	Tagliare in due	8-30
Cavolfiore	Bollire per ammorbidire	6-16
Patate	Spelare e far bollire per 8-10min	8-30
Cipolle	Tagliare in pezzetti sottili	8-14
Carote	Bollire per ammorbidire	8-14
Cetrioli	Sbucciare e tagliare in pezzi tondi (12mm)	6-18
Peperoni	Tagliare in strisce o pezzi tondi (6mm)	4-14
Prezzemolo	Dividere in foglie	2-10
Pomodori	Sbucciare e tagliare in pezzi	8-24
Rabarbaro	Bollire, tagliare le radici e le cime e tagliare a pezzi tondi	8-26
Sedano	Affettare in pezzi (6mm)	6-14
Cipollotto	Tagliuzzare in pezzi (6mm)	6-10
Asparagi	Affettare in pezzi (2,5mm)	6-14
Aglio	Sbucciare e tagliare in pezzi tondi	6-16
Spinaci	Far bollire	6-16

NOTA: I tempi e le procedure, che sono descritte nella tabella di cui sopra sono solo una guida. Le preferenze personali dei clienti possono variare a quella descritta nella tabella. Si consiglia di sperimentare con i tempi e le temperature per raggiungere la consistenza ed il gusto preferito.

TABELLA PER FRUTTA

Frutta	Preparazione	Durata del processo (ore)
Mela	Sbucciare e tagliare a fettine o anelli	5-6
Albicocca	Tagliare in fettine	12-38
Banana	Sbucciare e tagliare a fette	8-38
Frutti di bosco	Tagliare a metà o lasciare intero	8-26
Ciliegia	Tagliare a metà o lasciare intero	8-34
Mirtilli	Schiacciare o lasciare interi	6-26
Fichi	Affettare	6-26
Uva	Lasciare intera	8-38
Arance	Tagliare a metà gli spicchi	8-26
Buccia d'arancia	Affettare in strisce sottili	8-16
Pesca	Tagliare a fettine	10-34
Pera	Sbucciare e affettare	8-30

Si prega di notare le temperature di cottura generali

- Frutta e verdura 50-65 ° C
- manzo ed altre carni generale 70 ° C

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia, verificare che l'apparecchio sia staccato dalla spina di corrente e sia completamente raffreddato.
- Pulire la base dell'apparecchio con l'aiuto di un panno umido e poi asciugarlo.
- Lavare le sezioni coperchio e vassoio dell'apparecchio in acqua tiepida e sapone.
- Non usare spazzole di metallo o abrasive per pulire l'apparecchio, in quanto può danneggiare le superfici.

1) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).

2) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE, che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza

degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.D.).

3) ATTENZIONE

La targhetta riportante la marcatura "CE" e la natura dell'alimentazione è posta sul fondo dell'apparecchio

4) A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso

5) "L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto"



La presenza del simbolo del bidone barrato  indica che:

- Ai sensi del D. Lgs. 151/2005, questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata.
- Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio.
- L'uso improprio dell'apparecchiatura o di parti di essa può costituire un potenziale pericolo per l'ambiente e per la salute. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 36 mesi.

Condizioni di garanzia

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L' apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile). I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.

La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI SPA;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Scheda di garanzia

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia. La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello

dell'apparecchio risultassero inesistenti, abراسi o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio.

Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Sig.

Via n°

CAP Città Prov.

Modello **BABELE** Matricola

Rivenditore Data acquisto

Per eventuali informazioni riguardanti l' Assistenza potete contattare il numero telefonico: 02-57941, oppure consultate il nostro sito: www.melchioni.it alla sezione ASSISTENZA.

Timbro e firma del rivenditore per convalida del certificato di garanzia



ENGLISH



Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third person, make sure to include these instructions for use.

TECHNICAL DATA

Rated Voltage	220-240 V
Rated Frequency	50 Hz
Rated Power	250W
Thermostat	35-70°C

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- This appliance is not intended for commercial, but for private use only.
- Before connecting the appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance.
- Never put the appliance or cord into water or any other liquid. However, should the appliance accidentally fall into water, unplug it immediately and have it checked by a qualified person before using it again. **Danger of electric shock!**
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Never leave the appliance unattended during use.
- Always unplug your appliance when it is not in use, when changing accessories, and before cleaning.
- Keep the appliance and cord well away from any hot surfaces.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Always pull the plug – not the cord.
- Do not use the appliance if it was dropped or if it is damaged otherwise or if the cord or plug is damaged. In case of damage, have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person.
- Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself. Have it repaired by a qualified person only.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.
- Never attempt to open the housing yourself!
- Do not place the unit near curtains or other flammable materials.
- Do not cover the unit with clothing or other flammable materials.

- Do not place near a bathtub, wash basins, showers, swimming pools or other vessels containing water.
 - Do not use the unit near flammable or explosive materials.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- develop.

USE OF THE APPLIANCE

Before using the appliance for the first time:

- Remove all packaging from the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds with that stated on the appliances rating label.
- Wash the lid and tray sections of the appliance in warm soapy water. The power base should be cleaned with a damp cloth (do not wash the power base with water).
- Dehydrating food is an ideal way to preserve food without the need to freeze it.
- The controlled flow of warm air circulating through the dehydrator will gently dry the food without destroying the foods vital nutrients. This will allow you to enjoy fruits and vegetables which are prepared without using unhealthy substances.

USE

Place the food flat on the trays. Do not completely cover the bottom of the tray as this will stop the air circulating. Over loading the trays or placing the food on top of each other will reduce the efficiency of the dehydrator.

Note: Always start by placing the food in the lower sections of the dehydrator. Place the trays on the power base.

Place the lid onto the appliance. During the dehydrating process the upper lid should always be left on the appliance.

Plug the appliance in to the electrical socket and turn on the appliance by pressing the switch to the "On" position, the red light will then alight.

Set the temperature of the dehydrator to the required setting:

Temperature advice:

-Herbs	35-40°C
-Greens	40°C
-Bread	40-45°C
-Yoghurt	45°C
-Fruits	55-60°C
-Meat, Fish	65-70°C

When you have finished using the appliance, turn it off by putting the switch to the "Off" position and unplug the appliance. Allow the food to cool down and then place it into a container or jar.

Note: it is recommended to use all 5 trays whenever you use the appliance, no matter how many sections are left empty.

Examples:

- When the food is placed in the first lower tray only, the 4 other empty trays should be placed on top of the first tray. Make sure that the lid is on the appliance.
- When the food is placed in the first two lower trays only, the 3 other empty trays should be placed on top of the first two trays. Make sure the upper lid is on the appliance.

ADDITIONAL INSTRUCTIONS

Always wash the food before putting it into the appliance. Do not, place wet food into the trays, always ensure that the food is fully dried before it is dehydrated.

Cut off any spoiled parts of the food before it is dehydrating it. Slice the products in such a way so that it rests freely between the two trays. The time the food will take to dehydrate will differ depending on the size and thickness in which the food has been sliced.

If the food placed in the higher trays is dehydrating slower than the food in the lower trays, you can change the position of the trays to allow them to dry evenly. Food placed in the higher trays will usually take slightly longer to dehydrate than those placed in the lower trays

Some of the fruits can be covered by a natural protective layer which can increase the time it takes to dehydrate. To avoid this it is advisable to boil food for approximately 1-2 minutes then place it in cold water. Please make sure the food is completely dry before beginning the dehydrating process.

The duration of dehydrating depends on the temperature and humidity of the room, the size, thickness and ripeness of the food etc.

DEHYDRATING FRUITS

- Wash the fruit.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice it into pieces, which can be freely placed between the trays.
- You can put lemon juice on to fruits to stop them discolouring.

DEHYDRATING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Cut off any spoiled parts.
- Slice into pieces, which you can be freely placed between the trays.
- It is better to boil vegetables for about 1-5 minutes, then place them in cold water and dry them.

DEHYDRATING MEDICAL PLANTS

- It is recommended to dry new leaves.
- Once the leaves are dry put them into paper bags or glass cans and store them in a dark cool place.

STORAGE OF DEHYDRATED FRUITS

- Containers used for storing dried products should be cleaned and dried before use.
- For better storage of dried fruits, use glass containers with metal lids and place them in a dark dry place, where the temperature should be between 5-20°C.
- During the first week after drying, it is better to check if there is any moisture present in the container. If moisture is present, it means that the foods have not been fully dehydrated and you should dry it again.

Attention! Do not place hot or warm products into the container for storage.

PRELIMINARY PREPARATION OF VEGETABLES

It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato.

How to boil:

- Put the vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put the vegetables into the appliance.

TABLE FOR DEHYDRAFTING VEGETABLES

Vegetable	Preparing	Duration of process (hours)
Artichoke	Cut into strips (3-4mm)	5-13
Aubergine	Peel and slice (6-12mm)	6-18
Broccoli	Peel and cut, steam for 3-5 mins	6-20
Mushrooms	Slice or dry whole (small mushrooms)	6-14
Green beans	Cut and boil till they become transparent	8-26
Vegetable	Slice into pieces (6mm)	6-18
Cabbage	Peel and cut into stripes (3mm) take out the heart	6-14
Brussel sprouts	Cut the stems into 2 pieces	8-30
Cauliflower	Boil till soft	6-16
Potato	Slice. Boil for about 8-10 min	8-30
Onion	Slice into thin pieces	8-14
Carrot	Boil until becomes soft. Shred and slice into round pieces	8-14
Cucumber	Peel and slice into round pieces (12mm)	6-18
Sweet pepper	Cut into stripes or round pieces (6mm) take out the heart	4-14
Piquant pepper	Need to cut it	8-14
Parsley	Put the leafs into sections	2-10
Tomato	Peel and cut into pieces or into round pieces	8-24
Rhubarb	Peel and slice into pieces (3mm)	8-38
Beetroot	Boil and then let it cool down. Cut off the roots and the tops. Slice into round pieces	8-26

Celery	Slice into pieces (6mm)	6-14
Spring onion	Shred it	6-10
Asparagus	Slice into pieces (2.5mm)	6-14
Garlic	Peel and slice into round pieces	6-16
Spinach	Boil until becomes wilted	6-16
Mushrooms	Choose the mushrooms with hats which bend inside. Cut into pieces or chunks.	3-10

NOTE: The times and procedures, which are described in the table above are only a guide. Personal preferences of customers can differ to that as described in the table. It is recommended to experiment with times and temperatures to achieve your preferred texture and taste.

TABLE FOR DEHYDRAFTING FRUITS

Fruit	Preparation	Aprox time (hours)
Apples	Pare, core and cut into slices or rings	5-6 hours
Artichoke	Cut into 1/8 inch strips	5 to 13 hours
Apricots	Clean, cut in halves or in slices	12-38 hours
Banana	Peel and cut into 1/8 inch slices	8-38 hours
Berries	Cut strawberries into 1/4 inch slices, other berries whole	8-26 hours
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry	8-34 hours
Cranberries	Chop or leave whole	6-26 hours
Dates	Pit and slice	6-26 hours
Figs	Slice	6-26 hours
Grapes	Leave whole	8-38 hours
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry	8-26 hours
Orange rind	Peel in long strips	8-16 hours
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up	10-34 hours
Pears	Peel and slice	8-30 hours

Please note general cooking temperatures

- Fruit & Vegetables 50-65°C
- Beef and other general meat 70°C

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and has fully cooled down.
- Clean the base of the appliance with the help of a damp cloth and then rub it dry.
- Wash the lid and tray sections of the appliance in warm soapy water.
- Do not use metal brushes or abrasives to clean the appliance, as it can damage the surfaces.



ESPAÑOL



Gracias por comprar este producto .

Antes de usarlo, asegúrese de leer todas las instrucciones y guardelas para referencia futura. No utilices este aparato para fines distintos de los descritos en este manual.

DATOS TECNICOS

Alimentación	220-240 V
Frecuencia	50 Hz
Potencia	250W
Temperatura	35-70°C

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- El fabricante / importador no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño causado por un empleo no correcto.
- El uso indebido o incorrecto puede dañar el equipo y causar lesiones al usuario.
- Este aparato no está destinado a finalidad industrial , su finalidad será exclusivamente privado.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión local coincida con los datos técnicos.
- Nunca ponga el aparato ni el cable en contacto con el agua o otros líquidos. Sin embargo , si el aparato cae accidentalmente al agua, desconéctelo inmediatamente y hágalo revisar por personal especializado antes de volver a utilizarlo . Peligro de descarga eléctrica !
- Se requiere mucha atención cuando el aparato es usado en presencia de niños.
- Nunca deje el aparato desatendido durante el uso.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no se utiliza y antes de limpiarlo.
- Mantenga el aparato y el cable lejos de superficies calientes.
- Asegúrese de que el cable no se puede ser extraído de forma involuntaria.
- Extraiga siempre el cable desde el enchufe, nunca desde el cable de alimentación.
- Nunca utilice el equipo si se ha caído, si esta dañado, si el cable de alimentación o el enchufe están dañados . En caso de daños, haga que lo revisen y si lo necesita, que lo reparen solo por personal cualificado.
- No intente reparar o modificar el aparato por si mismo.
- No coloque el aparato cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- No cubra la unidad con ropas u otros materiales inflamables.

- No coloque el aparato cerca de bañeras, lavabos, duchas, piscinas u otros recipientes que contengan agua .
- No utilice el aparato cerca de materiales inflamables o explosivos.
- Utilice exclusivamente accesorios en dotaciones.
- No intente abrir el aparato usted mismo.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas , sensoriales o mentales , o la falta de experiencia y conocimiento, salvo que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por parte una persona responsable de su seguridad .
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato está destinado exclusivamente ad uso doméstico.

EMPLEO DEL APARATO

Antes de utilizar el aparato por la primera vez:

- Remover todos los embalajes del aparato.
- Averiguar que la tensión de red corresponda a aquella indicada en etiqueta.
- Lavar la tapadera y las bandejas del aparato en agua tibia y jabón. La base puede ser limpiado con un paño húmedo (no laves la base bajo el agua corriente y no pongas en lavavajillas).
- La desecación es un modo ideal para conservar los alimentos sin la necesidad de congelar.
- El flujo controlado de aire caliente que circula por el deshidratador secará delicadamente la comida sin destruir los nutritivos vitales. Este permitirá de gozar de fruta y hortaliza que son preparados sin el empleo de sustancias insalubres.

EMPLEO

Poner la comida sobre las bandejas. No cubras completamente el fondo de la bandeja porque se pudiera parar la circulación del aire.

Nota: Siempre iniciar poniendo la comida en las secciones inferiores del deshidratador. Poner las bandejas sobre la base de alimentación.

Poner la tapadera sobre el aparato. Durante el proceso de deshidratación la tapadera superior tiene que siempre ser dejado sobre el aparato.

Conectar el aparato a la toma eléctrica y encender el aparato comprimiendo el interruptor en posición "On", la luz roja quedará encendida.

Programar la temperatura del deshidratador sobre la posición deseada:

Ejemplos de temperaturas de utilizar:

Hierbas	35-40 ° C
Hortalizas	40 ° C
Pan	40-45 ° C
Yogur	45 ° C

Fruta	55-60 ° C
Carne, Pez	65-70 ° C

Cuando habéis acabado de utilizar el aparato, apagarlo llevando el interruptor en posición "Off" y desenchufar la toma. Dejar enfriar la comida, por lo tanto reponerlo en adecuados contenedores.

Nota: se aconseja utilizar todo y 5 las bandejas cada vez que se utiliza el aparato, no importa cuantas bandejas son dejadas vacías.

INSTRUCCIONES ADICIONALES

Siempre lavar la comida antes de ponerlo en el secador. No posiciones comida húmeda en las bandejas. Cortar las partes derruidas de la comida primero que sea deshidratado. Cortar los productos de modo tal que apoyen libremente entre dos bandejas. El resultado después de la deshidratación será diferente según la dimensión y espesor en que la comida ha sido cortado. Si la comida situado en las bandejas superiores tiene una deshidratación lenta con respecto de la comida en las bandejas inferiores, es posible modificar la posición de las bandejas para proceder de modo uniforme. Generalmente en las bandejas superiores es necesario más tiempo con respecto de las bandejas inferiores.

Algunos frutos con cáscara pueden ser hervidos por 1-2 minutos en agua caliente y luego hechos enfriar en agua fría para ablandar la parte externa. La comida tiene que ser completamente seco antes de iniciar el proceso de deshidratación. La duración de deshidratación depende de la temperatura y humedad de la habitación, las dimensiones, el espesor y maduración de la comida misma etc.

DESHIDRATACIÓN FRUTA

- Lavar la fruta.
- Sacar eventuales semillas y cortar las partes derruidas.
- Cortar en trozos, que pueden ser posicionados libremente en las bandejas.
- Si se desea descolorar la fruta es posible añadir zumo de limón sobre los trozos cortos.

DESHIDRATACIÓN HORTALIZAS

- Lavar las hortalizas.
- Cortar las partes derruidas.
- Posicionar libremente entre las bandejas.
- Y' preferible hacer hervir las hortalizas por unos 1-5 minutos, luego ponerlos en agua fría y secarlos.

DESHIDRATACIÓN PLANTAS MÉDICAS

- Se encomienda de secar las hojas.
- Cuando las hojas están secas ponerle en bolsitas de papel o botes de vidrio y conservarle en un lugar oscuro y fresco.

CONSERVACIÓN FRUTA DESHIDRATADA

- Los contenedores utilizados por el almacenaje de productos cubos tienen que ser limpiados y secados antes del empleo.
- Por una mejor conservación de fruta bajo, utilizar contenedores de vidrio con tapaderas metálicas y ponerlos en un lugar oscuro y seco, dónde la temperatura tiene que ser comprendida entre 5-20°C.
- Durante la primera semana después de la desecación, es preferible controlar si hay humedad presente en el contenedor. Si hay humedad, indica que los productos no han sido completamente deshidratados.

Atención! No coloques productos calientes o tibios en el contenedor por la conservación.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE HORTALIZAS

Se aconseja hervir las hortalizas como judías, coliflor, brécoles, espárragos y patatas.

- Poner las hortalizas en una cazuela con agua hirviendo por 3-5 minutos. Luego verter el agua y poner las hortalizas dentro del aparato.

TABLERO POR HORTALIZAS

Hortaliza	Preparación	Durada (horas)
Alcachofas	Cortar a listarelle (3-4mm)	5-13
Berenjenas	Spelare y cortar a listarelle (3-4mm)	6-18
Brécoles	Pelar y cocer de vapor por 3-5 min	6-20
Setas	Cortar a rebanadas y secar bien	6-14
Judías	Cortar y hacer hervir	8-26
Col	Pelar y cortar a tiras (3mm)	6-14
Col de Bruselas	Cortar en dos	8-30
Coliflor	Hervir para ablandar	6-16
Patatas	Pelar y hacer hervir por 8-10min	8-30
Cebollas	Cortar en pedacitos sutiles	8-14
Zanahorias	Hervir para ablandar	8-14
Pepinos	Pelar y cortar en trozos redondos (12mm)	6-18

Pimientos	Cortar en tiras o trozos redondos (6mm)	4-14
Perejil	Dividir en hojas	2-10
Tomates	Pelar y cortar en trozos	8-24
Ruibarbo	Hervir, cortar las raíces y las cimas y cortar a trozos redondos	8-26
Apio	Rebanar en trozos (6mm)	6-14
Cipollotto	Cortar en trozos (6mm)	6-10
Espárragos	Rebanar en trozos (2,5mm)	6-14
Ajo	Pelar y cortar en trozos redondos	6-16
Espinacas	Hervir	6-16

Nota: Los tiempos y los procedimientos, que son descritas en el tablero de que sobre, sólo soy una guía. Las preferencias personales pueden variar con respecto de aquéllas descritas en el tablero. Se aconseja experimentar los tiempos y las temperaturas para alcanzar la consistencia y el gusto preferido.

TABLERO POR FRUTA

Fruta	Preparación	Durada (horas)
Manzana	Pelar y cortar a rebanadas o a anillos	5-6
Albaricoque	Cortar en rebanadas pequeñas	12-38
Plátano	Pelar y cortar a rebanadas	8-38
Frutos de bosque	Cortar a medias o dejar entero	8-26
Cereza	Cortar a medias o dejar entero	8-34
Arándanos	Pisar o dejar enteros	6-26
Higos	Rebanar	6-26
Uva	Dejar entera	8-38
Naranjas	Cortar a medias los gajos	8-26
Cáscara de naranja	Rebanar en tiras sutiles	8-16
Melocotón	Cortar a rebanadas pequeñas	10-34
Pera	Pelar y rebanar	8-30

Estas son las temperaturas de cocción generales

- Fruta y hortaliza 50-65°C
- Novillo y otras carnes 70°C

LIMPIEZA ES MANUTENCIÓN

- Antes de iniciar cualquiera operación de limpieza, averiguar que el aparato sea despegado por la espina de corriente y sea completamente enfriado.
- Limpiar la base del aparato con la ayuda de un paño húmedo y luego secarlo.
- Lavar las secciones tapadera y bandeja del aparato en agua tibia y jabón.
- No uses cepillos de metal o abrasivas para limpiar el aparato: éstas puede perjudicar las superficies.



Melchioni S.p.A.

Via P. Colletta 37

20135 MILANO – Italy

Tel. +39 02 5794.1 – Fax +39.02.5794351

www.melchioni.it